

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	13.
Soupe à la courge musquée <i>Butternut squash soup</i>	12.
Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette <i>Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots & Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	11.
Fromage de chèvre chaud McKenzie Creamery, mesclun de verdure, mûres et vinaigrette à la vanille <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached pears & Champagne vinaigrette</i>	14.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette</i>	15.
Assiette de la belle mer <i>Poached Maine lobster with shellfish vinaigrette, avocado, tomatoes & apples</i>	20.

ENTRÉES

Saucisse de fruits de mer grillée, beurre blanc aux échalotes, hommage à David Waltuck <i>Grilled seafood sausage in homage to David Waltuck. Lobster, white fish, scallops, shrimp & pine nuts with shallot beurre blanc</i>	16.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley & butter</i>	17.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes braised in white wine, olive oil & butter</i>	13.
Foie gras poêlé sur brioche aux pommes sauce Calvados <i>Seared foie gras atop brioche with roasted apples & Calvados sauce</i>	24.
Pouding au pain tiède au bleu, fromage Pont-l'Évêque, beurre noisette vanillé, balsamique vieilli et groseilles <i>Warm bleu cheese bread pudding, Pont-l'Évêque cheese, vanilla brown butter, 25 year aged DOP balsamic vinegar & currants</i>	16.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley</i>	14.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	5-each.



**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness*

PLATS PRINCIPAUX

Pétoncles géants du Maine poêlés avec pommes de terre rôties, maïs, courge poêlée et sauce à la crème de maïs <i>Seared Maine sea scallops with roasted potatoes, corn, patty pan squash & corn cream sauce</i>	47.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	35.
Duck a l'Orange <i>Roasted half duck with orange sauce, escarole & potatoes</i>	37.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème* <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream</i>	30.
Poulet Mistral <i>Roasted chicken breast with sautéed spinach, roasted garlic & sauce Mistral</i>	37.
Entrecôte poêlée, carottes rôties, pommes duchesse & sauce béarnaise* <i>Seared ribeye with roasted carrots, duchess potatoes & béarnaise sauce</i>	58.
Lapin a la moutared de dijon <i>Rabbit leg braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes & braised fennel</i>	37.
Carré d'agneau à la caponata, tapenade d'olives & marmelade d'oranges sanguines <i>Rack of lamb with caponata, olive tapenade & blood orange marmalade</i>	42.
Le Burger* <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane. Served with goose fat-fried potatoes</i>	36.
Canard à la Rouennaise* ~ requires 24 hour notice ~ <i>Pressed duck with blood sauce prepared tableside</i>	130. (for two)

VEGAN: ENTRÉES

Dégustation d'olives ~ Assortiment d'olives & huiles d'olive avec focaccia tiède <i>Olive tasting ~ Assortment of olives & olive oils with warm focaccia</i>	14.
Courge musquee rotie, poireaux, épinards, noix et tahini orange <i>Roasted butternut squash, leeks, spinach, walnuts & orange tahini</i>	14.

VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis</i>	23.
Raviolis aux épinards et champignons, sauce aux champignons <i>Spinach & mushroom ravioli with mushroom sauce</i>	27.



Grand Marnier Soufflé is available for dessert. Please allow 25 minutes to prepare.

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

Moët & Chandon 'Imperial,' Brut, Champagne NV	20.
Victorine de Chastenay, Brut, Crémant de Bourgogne NV	14.
Lucien Albrecht, Brut Rosé, Crémant d'Alsace NV	15.
Gruet, Demi Sec, New Mexico NV	12.

WHITES

Riesling, Weinkelter, Kabinett, Mosel, Germany 2018	11.
Pinot Grigio, di Lenardo, Friuli, Italy 2020	12.
Sauvignon Blanc, E2 Blanc, Bordeaux 2022	11.
Sauvignon Blanc, Domaine du Salvard, Cheverny, Loire 2021	13.
Mélon de Bourgogne, Domaine des Quatre Routes, Muscadet, Loire 2021	10.
Chardonnay, Deux Roches, Mâcon-Villages, Burgundy 2021	15.
Chenin Blanc, Marcel Dubois, Vouvray, Loire 2021	12.
Chardonnay, Twenty Rows, Napa Valley, CA 2020	14.
Picpoul Blanc, Domaine Morin-Langaran, Languedoc 2022	11.
Rosé, Pigoudet Premiere, Provence 2022	12.

REDS

Cabernet Sauvignon & Merlot, EDWINS, Bordeaux 2018	11.
Pinot Noir, Alexis Soyer, Santa Maria Valley, CA 2017	14.
Pinot Noir, Gabriel Chevalier, Burgundy 2020	15.
Syrah & Grenache, Arnaud 'Josephine,' Cotes du Rhone 2019	14.
Cabernet Franc, les Demoiselles de Pallus, Chinon, Loire 2016	13.
Merlot, Château de Pitray, Bordeaux 2018	14.
Malbec, Clos Siguier, Cahors 2018	13.
Cabernet Sauvignon, Johnson Family, Alexander Valley, CA 2021	15.
Gamay, Thierry Chardon, Touraine 2022	13.

LES BIÈRES

Domestique

Miller Lite	4.
Fat Head's 'Hop Juju' Imperial IPA	8.
The Brew Kettle 'White Rajah' IPA	6.
Fat Head's 'Goggle Fogger' Wheat Ale	6.
Heavy Seas 'Chocolate Volcano' Stout	7.
Revolution Freedom Lemonade	6.

Imports

Reissdorf Kölsch	6.
Kronenbourg 1664	6.
Clausthaler Non-Alcoholic	5.
Lindeman's Framboise (250ml)	7.
Etienne Dupont Brut Cider	9.
Eric Bordelet Poire Cider (750ml)	26.